

7月19日(土)一夜限り
日本酒の会
 みやぎの銘酒「一ノ蔵」と日本料理の宴 完全予約制

限定20名様 **一夜限りのイベント**

ご好評頂いております11回目となる日本酒の会。
 今回は、一ノ蔵様より蔵元をお呼びして、「蔵の歴史」や「お酒造りへの拘り」などの貴重なお話を聞きながら厳選された日本酒と会席を思いのままにお楽しみ頂ける一夜限りのイベントです。

ご利用期間 7月19日(土) ※1日限定イベントです(完全予約制)

料理+日本酒
お一人様 ¥20,000

【会場】ホテルモンテレ仙台 6F 日本料理「随縁亭」
【受付】17:30～
【開宴】18:00
【終宴】20:00

日本料理「随縁亭」6F
 TEL 022-265-5504
(受付時間 11:00～20:00)

プラン詳細
 ご予約は
 こちらから▶



みやぎの銘酒 一ノ蔵

【貸切プラン】
懇親会や二次会、パーティーにおすすめ

レストランの上質空間を貸し切り

ご家族・友人・同僚・旧友とワイワイ盛り上がる思い出のひとつ
 ときはいかがですか。※お気軽にご相談くださいませ

- ご案内**
- 当プランは、レストラン担当者よりお客様へご連絡させていただきます。ご予算や食事内容、進行やレイアウトなど(ご予算や食事内容、進行やレイアウトなど)お約束事項として、予算設定は営業保証を上回る価格に設定をお願いしております。※ディナータイム営業保証:20万円
 - 料理:お一人様10,000円から(ご予算に応じて食事・飲料のアレンジ承ります)
 - 形式:コース(15名様～24名様まで)
 - ご留意:営業保証を上回る予算設定をお願いしております ※ディナータイム営業保証:20万円 ※割引プランの適用は出来かねます

フランス料理「エスカーレ」1F
 TEL 022-265-5502
(受付時間 11:00～20:00)

プラン詳細
 ご予約は
 こちらから▶



〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4丁目1番8号
 TEL 022-265-7110(代表) FAX 022-265-5225

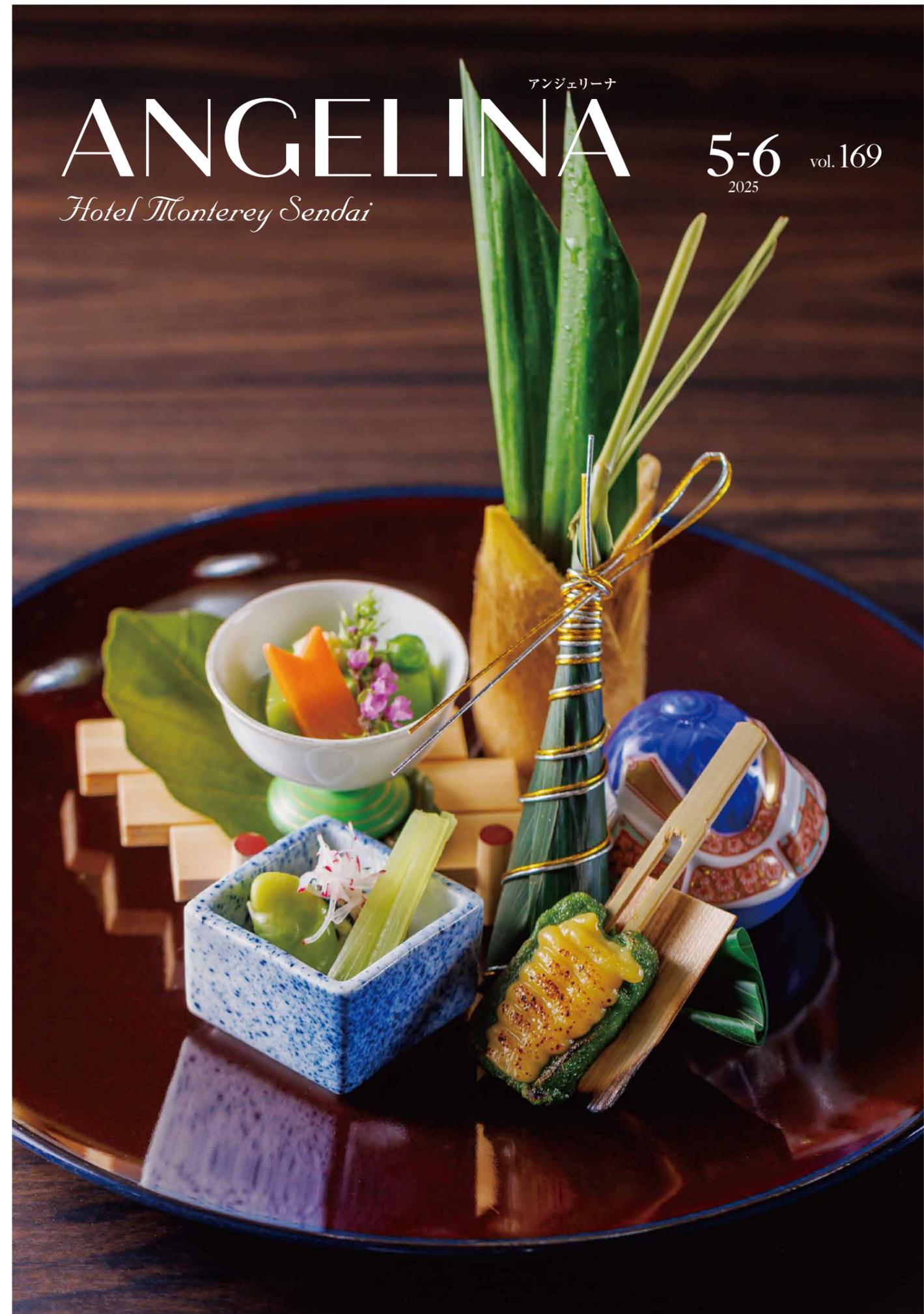
ご予約は
 インターネットが
 おとくです

<https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/>

ご予約
 各種プランは
 こちらから▶



ご利用いただけるQRコード決済
※レストラン・宿泊にのみ



アンジェリーナ
ANGELINA 5-6 vol.169
 2025
Hotel Monterey Sendai

フランス料理「エスケール」
Special Lunch

前菜・魚料理・デザートが味わえるハーフコース
地産地消、趣向を凝らしたお料理をお気軽にお楽しみくださいませ。



フランス料理「エスケール」
Dinner Course

【平日限定】旬な鮮魚をメインに本格フレンチ
リアル MENU DE LYRIAL

全5品 お一人様 ¥3,800

Appetizer

宮城サーモン 県産アイナメ 新ジャガイモ
春野菜と県産リーフのサラダ プランタニエール仕立て

Fish

県産黒ダイのグリルとホタルイカのポワレ
ヴァンプランソースに春キャベツ香るピュレをあしらいに
(オマール海老半身 / Extra ¥1,500)
(オマール海老1尾 / Extra ¥3,000)

(お魚料理をお肉料に変更可能! / Upgrade ¥1,500)
牛タンのマディラワイン煮込み

Dessert

蔵王クリームチーズのクリームダンジュと甘夏のジュレ
アールグレイのソルベ
(本日のお楽しみスイーツ盛り合わせ / Upgrade ¥1,500)

Bread

パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に召し上がりください〜

Coffee

コーヒー／紅茶／エスプレッソなどお好みのドリンクを

※6月12日(木)以降のメニュー内容はHPにてご覧いただけます



四季折々のフルコース

ソレアル MENU DE SOLEAL

全7品 お一人様 ¥6,000



ラグジュアリーランチ

ボレアル MENU DE BOREAL

全8品 お一人様 ¥8,000

【フォーシーズンズ】Dinner Course
ラペルーズ MENU DE LAPEROUSE

全8品 お一人様 ¥10,000

6月10日(火)まで

Amuse

リード・ヴォーのタブレ 春野菜のマリネと共に

Appetizer

千葉県産鱈のベニエ 県産アイナメのルーレ
新ジャガイモのエクラゼ 粒マスタード風味

Soup

県産グリーンピースのポターージュ

Fish

秋田県産天然鯛とホタルイカのポワレ
赤ワインとチョリソンのソース トリュフオイルの香りを添えて
(オマール海老半身 / Extra ¥1,500)
(オマール海老1尾 / Extra ¥3,000)

ご家族で、会社の皆様と、そして大切な方との記念のディナーなど…
静かに流れる時間と共に
アミューズからデザートまで全8品のディナーコースをお楽しみ下さい。

Meat

牛フィレ肉の低温調理 ベアルネーズソース
フルードセル・デュカスバイスのコンディメントと共に
(仙台牛サーロインのグリル(60g) / Upgrade ¥3,000)
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade ¥4,500)

Dessert

蔵王クリームチーズのクリームダンジュと甘夏のジュレ
アールグレイのソルベ
(本日のお楽しみスイーツ盛り合わせ / Upgrade ¥1,500)

Bread

パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に召し上がりください〜

Coffee

コーヒー／紅茶／エスプレッソなどお好みのドリンクを

Afternoon Tea



【期間限定】柑橘とはちみつのマリアージュ

Citrus&Honeyアフタヌーンティー

全5品 お一人様 ¥5,000 6月10日(火)まで



家族でのお祝い・大切な方との記念日に
Premium Anniversary

[Premium Anniversary] お一人様 ¥13,000
[Anniversary] お一人様 ¥11,000



荘厳なチャペルを貸切って伝えるキモチ
プロポーズプラン

[Eternal] お一人様 ¥15,000
[Marions-nous] お一人様 ¥30,000



フランス料理「エスケール」1F
TEL 022-265-5502
(受付時間 11:00~20:00)
ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー14:00)
ティー14:00~17:00(ラストオーダー16:00)
※土・日・祝日変動あり
ディナー17:00~21:00(ラストオーダー20:00)
定休日/水曜日
※5/12(月)は法令に基づいた全館停電の為、臨時店休となります

2025年5月15日(木)ご利用分より
営業内容を変更いたします
変更前:完全予約制 [ご利用日の2日前
20時まで受付]
変更後:通常営業
定休日・営業時間に変更はございません。
お客様にはご迷惑をお掛けいたしますが、
ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



料理の詳細は
こちらから



DINNER SELECTION

四季が織りなす旬の素材を日本料理で



LUNCH SELECTION

移ろう季節を日本料理で感じる

【お昼のご褒美会席】旬味会席

お一人様 ¥6,500

全8品

5月9日(金)～6月5日(木)

- 先 附 蒸し鮑 山菜 アスパラ 甘夏香る黄身酢掛け
- 御 椀 蟹玉子豆腐 ずわい蟹 焼き茄子 菖蒲茗荷 隠元豆 木の芽
- 御造り 本日の御造り三種盛り合わせ
- 主 菜 鱈ホワイトアスパラ木の芽焼き
昆布メ自身粽寿司 蓬麩田菜
鯔と新玉葱の南蛮漬け 寄せもずく
桜海老真丈の新蓮根挟み揚げ
- 温 物 仙台牛治部煮 賀茂茄子 クレソン 白髪葱 揚げ新牛蒡
- 食 事 鯔の漬けと新生姜の炊き込み御飯 香の物
- 留 椀 御味噌汁
- 水菓子 本日の甘味



【お手頃ランチ】口福八寸膳

全6品 お一人様 ¥4,000

7月3日(木)まで

全9品

6月6日(金)～7月3日(木)

- 先 附 三陸産がぜ雲丹の野菜鑄込み 琥珀ゼリー
- 御 椀 水無月豆腐 冬瓜 蓴菜 菖蒲茗荷 酢橘
- 御造り 本日の御造り二種盛り合わせ
- 焼き物 鮎塩塩焼き頭尾唐揚げ 豆腐木の芽味噌田菜
- 温 物 仙台牛馬鈴薯饅頭なめこ餡掛け
- 揚げ物 富山県産白海老の揚げ揚げ
アスパラの天麩羅 抹茶塩 檸檬
- 食 事 帆立と新生姜の炊き込み御飯 香の物
- 留 椀 御味噌汁
- 水菓子 本日の甘味



【至福の和食膳】琥珀

全6品 お一人様 ¥5,000

【贅沢会席】菖蒲／水無月

全10品 お一人様 ¥15,000

5月9日(金)～6月5日(木)／菖蒲

- 先 附 三陸産蒸し鮑 山菜 アスパラ 甘夏香る黄身酢掛け
- 御 椀 蟹玉子豆腐 ずわい蟹 焼き茄子 菖蒲茗荷 隠元豆 木の芽
- 御造り 本鮪 選りすぐり三種 妻一式
- 八 寸 昆布メ自身粽寿司 確井豆腐
- 蓬麩田菜 鯔と新玉葱の南蛮漬け 寄せ水雲
- 焼き物 栗原漢方牛ステーキ ホワインと尖山椒のソース
ヤングコーン クレソン 白髪葱 スズキニ揚げ浸し
- 焼き物 車海老黄身煮 春若芋 新牛蒡 蓴 菖蒲麩
- 揚げ物 桜海老真丈の新蓮根挟み揚げ 抹茶塩 檸檬
- 食 事 愛知三河産鰻の山椒蒲焼きと昆布出汁山菜御飯 香の物
- 留 椀 御味噌汁
- 水菓子 本日の甘味

6月6日(金)～7月3日(木)／水無月

- 先 附 三陸産がぜ雲丹 生湯葉 花穂
- 季節野菜の琥珀ゼリー
- 御 椀 水無月豆腐 冬瓜 蓴菜 菖蒲茗荷 酢橘
- 御造り 車海老踊り 本鮪 自身 妻一式
- 八 寸 梅貝旨煮 新丸十蜜煮 沢蟹唐揚げ
ずいき胡桃掛け 新蓮根枝豆梅肉和え
- 焼き物 仙台牛ステーキトマトちり酢掛け
白髪ねぎ かもし茶蘇
スズキニ和風ピクルス 新牛蒡チップ
- 小 鍋 鯔と京葉のしゃぶしゃぶ 酢橘
- 揚げ物 富山県産白海老の揚げ揚げ
アスパラの天麩羅 抹茶塩 檸檬
- 食 事 鮎と新生姜の炊き込み御飯 香の物
※プラス1,000円で、「海鮮握り寿司」へ変更
- 留 椀 御味噌汁
- 水菓子 本日の甘味



【特選会席】完全予約制 旬感

全10品 お一人様 ¥20,000

7月3日(木)まで



【美味しく地産地消】仙台牛石焼会席

全8品 お一人様 ¥8,000

お顔合わせ・ご結納
結美むすび／喜美よろこび
結美むすび／お一人様 ¥13,000
喜美よろこび／お一人様 ¥10,000

還暦・古希・喜寿・傘寿
長寿プラン
お一人様 ¥8,000
¥11,000

1歳のお祝いに
初めてのお誕生日プラン
お一人様 ¥8,000
¥11,000

健やかな成長を願う
お喰い初めプラン
お一人様 ¥8,000
¥11,000

日本料理
随縁亭
ZUIENTEI

日本料理「随縁亭」6F
TEL 022-265-5504 (受付時間 11:00～20:00)

ご昼食 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
ご夕食 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)
定休日/火曜日

※5/12(月)は法令に基づいた全館停電の為、ランチタイムの営業はございません



料理の詳細は
こちらから





中国料理「彩雲」

LUNCH SELECTION

ホテル最上階からの贅沢ランチコース

ご褒美ランチコース

蓮 REN

全7品 お一人様 ¥6,500

5月9日(金)~7月9日(水)

- | | |
|-------|------------------------|
| 彩雲銘冷菜 | 山海の幸入り前菜盛り合わせ |
| 魚翅鶏絲湯 | 気仙沼ふかひれと鶏肉 岩手山高原たまごスープ |
| 蒸籠双点心 | にら饅頭と五日春巻 |
| 天豆明蝦球 | ブラックタイガー海老とそら豆のあっさり炒め |
| 紅肉泡盛肉 | 志波姫ポークの柔らかか角煮 |
| 干貝中華粥 | 中国式 干し貝柱のおかゆ |
| 美味甜點心 | 本日のデザート2品 |

蒸籠の中は7種の点心

ランチ人気No.1

柘榴 ZAKURO

全6品 お一人様 ¥4,500

5月9日(金)~7月9日(水)

- 本日のサラダ 鱈節のドレッシング
- 生海苔と岩手山高原たまごスープ
(+700円でふかひれとズワイ蟹の卵白スープへ変更)
- 大きな蒸籠に7種盛り合わせ
- 豚しゃぶしゃぶと温野菜 魚露醤油掛け
- 中華粥
(+950円で仙台黒毛和牛のあんかけご飯or焼きそばへ変更)
(+850円で彩雲特製麻婆豆腐ご飯or焼きそばへ変更)
- 和三盆杏仁豆腐とゴマ揚げ団子
(+400円でもう1品へ変更(季節のアイスorシャーベット))



【4名以上で個室確約】
乾杯用スパークリングワインプレゼント
福 fuku
全7品 お一人様 ¥9,000

※本プランは、2日前20時までの御予約制でございます



【4名以上で個室確約】
乾杯用スパークリングワインプレゼント
寿 jyu
全7品 お一人様 ¥11,000

※本プランは、2日前20時までの御予約制でございます

中国料理「彩雲」

DINNER SELECTION



新登場! 王道中華大皿プラン

好吃コース | 仲間とシェアして愉しもう!

料理のみ お一人様 ¥7,000

全6品 7月9日(水)まで

- 蒸し鶏の胡麻ソース掛け
- 本日の点心2種
- 白身魚のチリソース
- 黒酢スプタ 彩り野菜添え
- 本日の炒飯
- デザート

※お飲み物はプランには含まれておりません
お好みの物を当日スタッフまでお申し付けくださいませ

料理+飲み放題 お一人様 ¥10,000

全6品 7月9日(水)まで

- 蒸し鶏の胡麻ソース掛け
- 本日の点心2種
- 白身魚のチリソース
- 黒酢スプタ 彩り野菜添え
- 本日の炒飯
- デザート

※お席時間2時間とさせていただきます
※15分前ラストオーダーとさせていただきます

飲み放題メニュー

- | | |
|------------------|---------------|
| ・瓶ビール | [ソフトドリンク] |
| ・塔牌紹興酒 | ・オレンジジュース |
| ・麦焼酎 | ・グレープフルーツジュース |
| ・芋焼酎 | ・ウーロン茶 |
| ・ウイスキー(ハイボール) | ・ジンジャーエール |
| | ・コーラ |
| [カクテル] | |
| ・ジン | |
| ・カシス | |
| ・ピーチ | |
| [ノンアルコール] | |
| ・ノンアルコールカクテル(2種) | |
| ・ノンアルコールビール | |



【彩り豊かな王道中華】
牡丹 BOTAN
全7品 お一人様 ¥9,000
7月9日(水)まで



【気仙沼産ふかひれ姿煮入り】
蘭華 RANKA
全8品 お一人様 ¥11,000
7月9日(水)まで



中国料理「彩雲」17F
TEL 022-265-5545
(受付時間 11:00~20:00)

ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー14:00)
ディナー 17:00~21:00(ラストオーダー20:00)
定休日/月曜日、木曜日

定休日変更のお知らせ

<定休日変更>
変更前:月曜日(月曜日が祝日の場合は営業)
変更後:月曜日・木曜日(祝日の場合も定休日)
お客様にはご迷惑をお掛けいたしますが、
ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



料理の詳細は
こちらから

